

AMW 597

INSTALLATION, QUICK START

INSTALLATION, DÉMARRAGE RAPIDE

AUFSTELLUNG, KURZANLEITUNG

INSTALLAZIONE, GUIDA RAPIDA



INSTALLATIE, SNEL AAN DE SLAG

INICIO RÁPIDO PARA LA INSTALACIÓN

INSTALAÇÃO, GUIA DE INICIAÇÃO RÁPIDA

INSTALLATION, SNABBGUIDE



INSTALLATION, HURTIG START

INSTALLASJON, HURTIG START

ASENNUS, PIKAOPAS

ÜZEMBE HELYEZÉS, RÖVID
KEZDÉSI ÚTMUTATÓ

INSTALACE, NÁVOD VE ZKRATCE

INSTALACJA, SKRÓCONA

INSTRUKCJA OBSŁUGI

УСТАНОВКА, КРАТКОЕ

СПРАВОЧНОЕ РУКОВОДСТВО

INŠTALÁCIA, ÚVODNÁ PRÍRUČKA



SENSING THE DIFFERENCE

Spis treści

	WAŻNE INFORMACJE	
	<i>PRZED ZAMONTOWANIEM</i>	5
	<i>OCHRONA ŚRODOWISKA</i>	5
	<i>MONTAŻ URZĄDZENIA</i>	6
	<i>PRZED PODŁĄCZENIEM</i>	6
	<i>PO PODŁĄCZENIU</i>	6
	PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM	7
	WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	7
	<i>PROSIMY UWAGNIE PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ DO KORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI</i>	7
	WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI	8
	<i>INFORMACJE OGÓLNE</i>	8
	<i>OSTROŻNIE</i>	8
	<i>POKRĘTŁA WCISKOWE</i>	8
	PRZYBORY	9
	<i>INFORMACJE OGÓLNE</i>	9
	<i>WYBÓR NACZYNIA DO GOTOWANIA</i>	9
	<i>GĄBKA</i>	9
	<i>OCIEKACZ</i>	9
	<i>TACKA DO GOTOWANIA NA PARZE</i>	9
	<i>POJEMNIK NA WODĘ</i>	9
	FUNKCJE URZĄDZENIA	10
	PANEL STERUJĄCY	10
	BLOKADA KLAWSZY	11

	<u>KOMUNIKATY</u>	12
	<u>SKRÓTY</u>	13
	<u>ZAŁĄCZANIE / WYŁĄCZANIE / PRZERYWANIE</u>	14
	<u>MINUTNIK KUCHENNY (TIMER)</u>	14
	<u>ZMIENIANIE USTAWIEŃ</u>	15
	JĘZYK	15
	USTAWIANIE ZEGARA	16
	JASNOŚĆ	16
	GŁOŚNOŚĆ	17
	TRYB EKO	17
	KALIBRACJA	18
	W CZASIE GOTOWANIA	19
	<u>FUNKCJE SPECJALNE</u>	20
	WYRASTANIE CIASTA	21
	ODKAMIENIANIE	22
	OPRÓŻNIANIE	23
	<u>DOGOTOWYWANIE</u>	24
	<u>ODGRZEWANIE</u>	25
	<u>ROZMRAŻANIE PAROWE</u>	26
	<u>GOTOWANIE NA PARZE</u>	28



TRYB ASYSTENTA

29

MIĘSO / DRÓB

30

RYBY / SKORUPIAKI

30

ZIEMNIAKI

31

WARZYWA

31

RYŻ / ZBOŻA

32

JAJKA

33

DESERY

33



CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

34

INFORMACJE OGÓLNE

34

W ZMYWARCE MOŻNA MYĆ

34

WYJMOWANIE PROWADNIC PÓŁEK

35

W ZMYWARCE NIE MOŻNA MYĆ

35

WYMIANA ŻARÓWKI OŚWIETLENIOWEJ PIEKARNIKA

35

INSTRUKCJA ROZWIAZYWANIA PROBLEMÓW

36

DANE TECHNICZNE

36



WAŻNE INFORMACJE



PRZED ZAMONTOWANIEM



PROSIMY PRZECHOWYWAĆ podręcznik instrukcji obsługi i instrukcji montażu w bezpiecznym miejscu, aby móc skorzystać z nich w przyszłości.

W PRZYPADKU SPRZEDAŻY URZĄDZENIA, PROSIMY PRZEKAZAĆ te instrukcje nowemu właścielowi.

OMAWIANE URZĄDZENIE SPEŁNIA aktualnie obowiązujące normy bezpieczeństwa.

NINIEJSZY PODRĘCZNIK NALEŻY UWAŻNIE PRZECZYTAĆ.

Pozwoli to maksymalnie wykorzystać techniczne możliwości oferowane przez urządzenie i umożliwi jego bezpieczną i prawidłową eksploatację. Nieprawidłowe użycie może prowadzić do obrażeń ciała lub uszkodzenia mienia.

URZĄDZENIE NALEŻY ROZPAKOWAĆ a opakowanie należy usunąć w sposób nie zagrażający środowisku naturalnemu.

OCHRONA ŚRODOWISKA



PUDEŁKO OPAKOWANIA nadaje się w pełni do ponownego przetwarzania, co potwierdza symbol recyklingu. Usuwanie należy przeprowadzać zgodnie z lokalnymi przepisami. Materiały z opakowania, które stanowią potencjalne zagrożenie (worki plastikowe, styropian, itp.), należy przechowywać w miejscach niedostępnych dla dzieci.

NINIEJSZE URZĄDZENIE posiada oznaczenia zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/EC w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elekonicznego (WEEE). Zapewnienie prawidłowego usunięcia omawianego produktu pozwala zapobiec niekorzystnemu wpływowi na środowisko naturalne oraz zdrowie człowieka, jakie mogą być spowodowane nieodpowiednim traktowaniem odpadów w postaci tego produktu.

SYMBOL umieszczony na produkcie lub na dołączonych do niego dokumentach oznacza, że niniejszy produkt nie może być traktowany jak odpad z gospodarstwa domowego. Urządzenie należy zdać w odpowiednim punkcie zbiórki zajmującym się recyklingiem urządzeń elektrycznych i elekonicznych.



USUWANIE musi odbywać się zgodnie z lokalnymi przepisami dot. ochrony środowiska i usuwania odpadów.

BARDZIEJ SZCZEGÓLOWE INFORMACJE na temat traktowania, odzyskiwania i recyklingu opisanego urządzenia można uzyskać w lokalnym urzędzie miasta, w miejskim przedsiębiorstwie usuwania odpadów lub w sklepie, w którym produkt został zakupiony.

PRZED ZŁOMOWANIEM należy odciąć kabel zasilający, aby uniemożliwić ponowne podłączenie urządzenia do sieci.

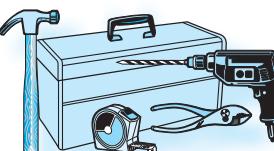
WAŻNE INFORMACJE

MONTAŻ URZĄDZENIA



URZĄDZENIE można użytkować tylko po prawidłowym zabudowaniu (zamontowaniu).
INSTALUJĄC URZĄDZENIE NALEŻY PRZESTRZEGAĆ ZAŁĄCZONYCH oddzielnie instrukcji montażu.

INSTALACJA (MONTAŻ) omawianego urządzenia w obiektach ruchomych, takich jak statki, przyczepy campingowe, autobusy itp. może być wykonywane wyłącznie przez fachowych techników po upewnieniu się, że warunki w tym miejscu pozwalają na bezpieczne użytkowanie urządzenia.



PRZED PODŁĄCZENIEM

SPRAWDZIĆ, CZY NAPIĘCIE na tabliczce znamionowej jest zgodne z napięciem w Państwa mieszkaniu.

PRZED MONTAŻEM SPRAWDZIĆ, czy komora jest pusta.

SPRAWDZIĆ, CZY URZĄDZENIE NIE JEST USZKODZONE. Sprawdzić, czy drzwi piekarnika dokładnie przylegają do urządzenia po zamknięciu oraz czy wewnętrzna uszczelka drzwi nie jest uszkodzona. Opróżnić piekarnik i oczyścić jego wnętrze przy pomocy miękkiej, wilgotnej ściereczki.

NIE NALEŻY UŻYTKOWAĆ URZĄDZENIA, jeśli kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone, jeśli nie działa ono prawidłowo lub, gdy zostało uszkodzone, bądź upuszczone. Nie zanurzać przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie. Przewód zasilający należy utrzymywać z dala od gorących powierzchni. Może to spowodować porażenie prądem elektrycznym, pożar i inne zagrożenia.

PO PODŁĄCZENIU

PIEKARNIK MOŻNA UŻYWAĆ TYLKO przy prawidłowo zamkniętych drzwiczkach.

UZIEMIENIE OMAWIANEGO URZĄDZENIA jest obowiązkowe. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za obrażenia ciała u osób lub zwierząt, ani za uszkodzeniaienia wynikłe z nie spełnienia tego wymogu.

PO PIERWSZYM WŁĄCZENIU PIEKARNIKA, należy ustawić język i aktualną godzinę. Należy postępować zgodnie z instrukcjami podanymi w części „Zmianianie ustawień” w niniejszej instrukcji. Urządzenie jest gotowe do użycia po wykonaniu tych dwóch czynności.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiekolwiek problemy spowodowane niezastosowaniem się użytkownika do niniejszych instrukcji.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

-  **1 OTWORZYĆ DRZWICZKI**, wyjąć przybory i upewnić się, że piekarnik jest pusty.
OPŁUKAĆ POJEMNIK NA WODĘ wodą z kranu (bez detergentów), a następnie napełnić go do znaku „MAX”.
WSUNĄĆ POJEMNIK NA WODĘ do jego łoża, aż do zetknięcia się z punktem kontaktowym i prawidłowego osadzenia na miejscu.
-  **2 URUCHOMIĆ FUNKcję KALIBRACJI** i postępować zgodnie z instrukcjami na ekranie.
UWAGA
POMPA WODY odpowiedzialna za napełnianie i opróżnianie wytwornicy pary została uaktywniona. Na początku będzie ona pracować głośniej, pompując powietrze, lecz dźwięk będzie cichszy po napełnieniu pompy wodą.
JEST TO ZJAWISKO NORMALNE i nie ma powodów do niepokoju.
Po WYKONANIU KALIBRACJI, piekarnik należy pozostawić do ostygnięcia do temperatury pokojowej, a następnie wytrzeć do sucha ewentualne wilgotne miejsca.
OPRÓŻNIĆ POJEMNIK NA WODĘ i osuszyć go przed kolejnym użyciem.

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

PROSIMY UWAŻNIE PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ DO KORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI

- NIE NALEŻY PODGRZEWАĆ ANI STOSOWAĆ PALNYCH MATERIAŁÓW** wewnętrz lub w pobliżu piekarnika. Oparły mogą spowodować zagrożenie pożarem lub wybuch.
- JEŚLI MATERIAŁ ZNAJDUJĄCY SIĘ WEWNĄTRZ LUB NA ZEWNĄTRZ PIEKARNIKA ZAPALI SIĘ**, należy trzymać drzwiczki zamknięte i wyłączyć piekarnik. Odłączyć kabel zasilający lub wyłączyć zasilanie na tablicy bezpieczeniowej lub wyłącznikowej.
- NIE NALEŻY GOTOWAĆ ŻYWNOŚCI ZBYT DŁUGO.** Może to spowodować pożar.
- NIE POZOSTAWIAĆ PIEKARNIKA BEZ NADZORU** zwłaszcza wtedy, gdy do gotowania używa się pojemników papierowych lub wykonanych z tworzyw sztucznych i innych łatopalnych materiałów. Papier może się zwęglić lub zapalić, zaś niektóre rodzaje plastiku mogą się topić podczas podgrzewania żywności.
- NIE UŻYWAĆ** żrących środków i oparów chemicznych w urządzeniu. Zakupiony piekarnik został zaprojektowany specjalnie do podgrzewania i gotowania żywności. Nie jest on przeznaczony do celów przemysłowych ani laboratoryjnych.
- NALEŻY OKRESOWO SPRAWDZAĆ**, czy nie są uszkodzone uszczelki drzwiczek oraz miejsca w ich pobliżu. W przypadku stwierdzenia uszkodzeń należy zaprzestać korzystania z piekarnika, aż do czasu naprawy przez wykwalifikowanego technika serwisu.

Dzieci mogą obsługiwać urządzenie bez nadzoru osób dorosłych jedynie wówczas, gdy zostały odpowiednio poinstruowane, jak należy bezpiecznie obchodzić się z urządzeniem, i rozumieją zagrożenia wynikające z niewłaściwego użycia urządzenia.

OMAWIANE URZĄDZENIE NIE MOŻE BYĆ OBSŁUGIWANE PRZEZ osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub mentalnych bez nadzoru osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.

OSTRZEŻENIE!

DOSTĘPNE ELEMENTY MOCNO SIĘ NAGRZEWAJĄ podczas pracy urządzenia. Małe dzieci nie powinny przebywać w jego pobliżu.

NIE WOLNO UMIESZCZAĆ LUB PRZESUWAĆ naczyń na dnie piekarnika, ponieważ może to zadrapać powierzchnię.

NIE WIESZAĆ ANI NIE KŁAŚĆ ciężkich przedmiotów na drzwiach, gdyż może to spowodować uszkodzenie mechanizmu otwierania i zawiasów piekarnika. Nie należy wieszać żadnych przedmiotów na klamce drzwi.

NIE UŻYWAĆ urządzenia jako grzejnika ani nawilżacza.

WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI



INFORMACJE OGÓLNE

NINIEJSZE URZĄDZENIE PRZEZNACZONE JEST WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO.

KOMORY NIE NALEŻY WYKORZYSTYWAĆ jako szafki.

DRZWI PIEKARNIKA NALEŻY OTWIERAĆ OSTROŻNIE!
MOŻE DOJŚĆ DO GWAŁTOWNEGO WYDOBYCIA SIĘ GORĄCEJ PARY.
NALEŻY UŻYWAĆ RĘKAWIC LUB OCHRANIACZY, aby uniknąć oparzeń podczas dotykania naczyni, części piekarnika i blach.

PRZED ROZPOCZĘCIEM CZYSZCZENIA należy zaczekać na ostygnięcie piekarnika. Woda w dolnej części jest gorąca po zakończeniu gotowania.

POWIERZCHNIE USZCZELNIAJĄCE DRZWICZEK NALEŻY UTRZYMYWAĆ W CZYSTOŚCI. Drzwiczki piekarnika muszą się zamykać prawidłowo.

NALEŻY WYTRZEC WSZELKIE SKROPLINY, jakie mogą znajdować się w ostygłym piekarniku po gotowaniu. Nie należy zapominać o suficie komory, który łatwo pominąć. Niektóre potrawy wymagają całkowicie suchego piekarnika, aby uzyskać najlepsze rezultaty.

OSTROŻNIE

POTRAWY I ALKOHOL. Należy szczególnie uważać w przypadku gotowania i podgrzewania potraw zawierających alkohol. W przypadku dodawania alkoholu (np. rumu, koniaku, wina itd.), należy pamiętać, że alkohol szybko odparowuje w wysokich temperaturach. Dlatego należy pamiętać, że może nastąpić zapłon uwolnionych oparów, gdy zetkną się z grzałką elektryczną. Jeśli to możliwe, należy powstrzymać się przed stosowaniem alkoholu w omanianym piekarniku.

KAPIĄCE SOKI Z OWOCÓW mogą pozostawić trwałe plamy. Należy odczekać, aż piekarnik wystygnie i wyczyścić go przed następnym użyciem.

W POJEMNIKU NA WODĘ można stosować wyłącznie wodę. Zabrania się stostowania jakichkolwiek innych płynów.

ZABRANIA SIĘ WYCIAĞANIA półek pod pełnym obciążeniem. Należy zachować szczególną ostrożność.

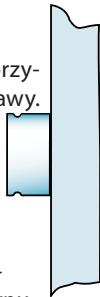
Po PODGRZANIU POTRAW lub płynów dla dzieci w słoiczku lub butelce dla niemowląt, należy zawsze wymieszać zawartość i sprawdzić temperaturę przed podaniem. Zapewni to równomierne rozprowadzenie ciepła i uniknięcie ryzyka poparzeń.



POKREŁŁA WCISKOWE

POKREŁŁA W PIEKARNIKU są zrównane z przyciskami na panelu w momencie dostawy. Po naciśnięciu pokrętło wysunie się, umożliwiając dostęp do różnych funkcji. W czasie pracy pokrętła nie muszą być wysunięte.

Można je po prostu wcisnąć z powrotem po dokonaniu ustalenia i kontynuować użytkowanie piekarnika.



PRZYBORY

INFORMACJE OGÓLNE

NA RYNKU DOSTĘPNYCH jest wiele różnorodnych przyborów. Przed ich zakupem należy upewnić się, czy nadają się do gotowania na parze. **NALEŻY UPEWNIĆ SIĘ, CZY ZACHOWANA JEST** odległość co najmniej 30 mm pomiędzy górną krawędzią naczynia a sufitem komory, aby zapewnić odpowiednie wnikanie pary do naczynia.

WYBÓR NACZYNIA DO GOTOWANIA

JEŚLI TO TYLKO MOŻLIWE, NALEŻY STOSOWAĆ NACZYNIA Z OTWORAMI, np. do gotowania warzyw. Para będzie miała swobodny dostęp do potrawy ze wszystkich stron, a potrawa ugotuje się równomiernie. **PARA Z ŁATWOŚCIĄ DOSTAJE SIĘ** do przestrzeni pomiędzy dużymi kawałkami żywności, takimi jak np. duże ziemniaki. Zapewnia to równomierne i skuteczne gotowanie. Pozwala to na ugotowanie dużych ilości w takim samym czasie, jak ilości mniejszych. Umieszczenie (rozłożenie) żywności w sposób umożliwiający parze równomierny i łatwy dostęp do poszczególnych kawałków żywności pozwala na jej ugotowanie w takim samym czasie, jak dla mniejszych ilości.

BARDZIEJ ZWARTE POTRAWY, takie jak zapiekanki, ciasta, groszek, szparagi, które zawierają bardzo mało wolnych przestrzeni lub nie mają ich wcale, będą wymagały dłuższego gotowania, ponieważ para działa w mniejszej przestrzeni.

GĄBKA

DOSTARCZONA W ZESTAWIE GĄBKA służy do wycierania skroplin, jakie mogą pozostać w ostygłym piekarniku po gotowaniu. Piekarnik należy koniecznie pozostawić do ostygnięcia, aby uniknąć poparzenia.



OCIEKACZ

Ociekacz służy do zbierania ściekających soków z owoców oraz części potraw, które mogłyby zapłamić i zabrudzić wnętrze piekarnika.



Należy unikać umieszczania naczyń bezpośrednio na dnie piekarnika.

TACKA DO GOTOWANIA NA PARZE

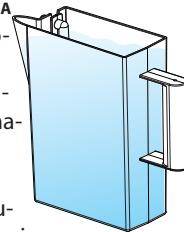
TACKI DO GOTOWANIA NA PARZE NALEŻY UŻYWAĆ do gotowania takich potraw jak ryby, warzywa i ziemniaki.



PIEKARNIKA BEZ TACKI DO GOTOWANIA NA PARZE NALEŻY używać do gotowania takich potraw jak ryż i zboża.

POJEMNIK NA WODĘ

POJEMNIK NA WODĘ ZNAJDUJE SIĘ za drzwiczkami i jest dostępny zaraz po otwarciu drzwiczek.



WSZYSTKIE FUNKCJE GOTOWANIA wymagają napełnienia pojemnika na wodę.

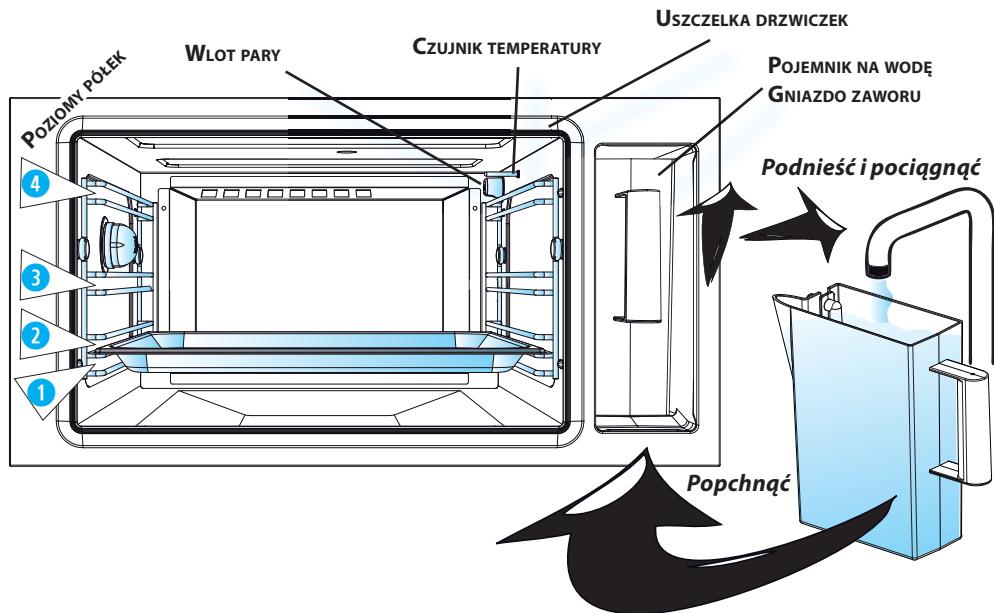
POJEMNIK NA WODĘ NALEŻY napełnić wodą z kranu doznaku „MAX”.

UŻYWAĆ WYŁĄCZNIE świeżej wody z kranu lub wody butelkowanej z ujęcia. Nigdy nie należy używać wody destylowanej lub filtrowanej, ani jakichkolwiek innych płynów w pojemniku na wodę.

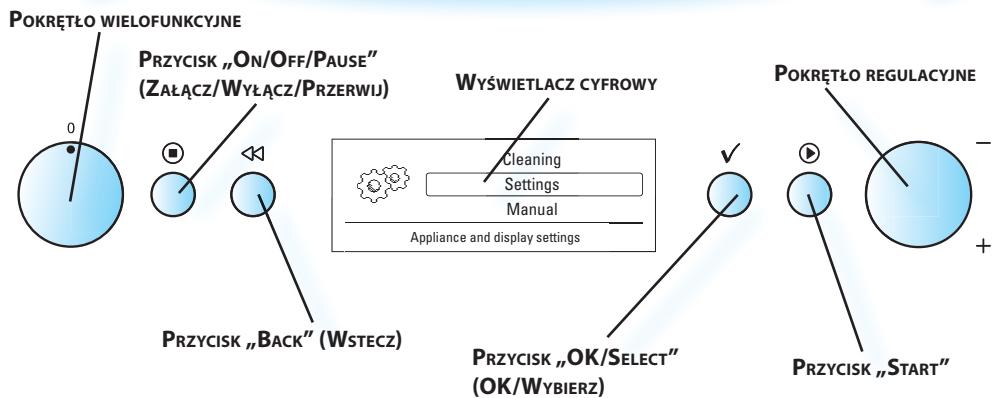
PO KAŻDYM UŻYCIU NALEŻY KONIECZNIE OPRÓŻNIĆ POJEMNIK NA WODĘ. Przemawiają za tym względy higieniczne. Zapobiega to również gromadzeniu się skroplin wewnętrz urządzeń.

OSTROŻNIE (powoli, aby nie rozlać) wyciągnąć pojemnik na wodę z jego komory. Należy go trzymać poziomo, aby pozwolić pozostałej wodzie na wypłynięcie z gniazda zaworu.

FUNKCJE URZĄDZENIA



PANEL STERUJĄCY





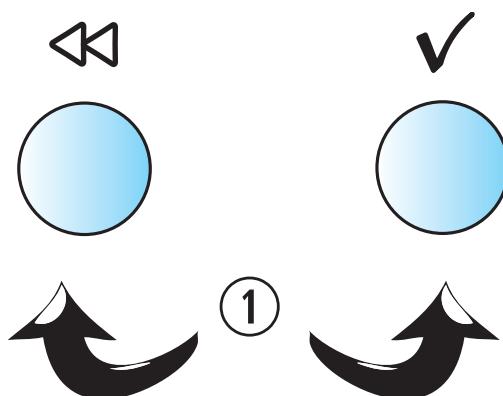
- 1** NACISNAĆ PRZYCISKI „BACK” I „OK” JEDNOCZEŚNIE I PRZYTRZYMAĆ DO CHWILI WYEMITOWANIA DWÓCH SYGNAŁÓW AKUSTYCZNYCH (3 SEKUNDY).

FUNKCJA TA utrudnia dzieciom użycie piekarnika bez nadzoru.

GDY BLOKADA JEST AKTYWNA, żaden przycisk nie działa.

UWAGA: Przyciski te działają łącznie tylko wtedy, gdy piekarnik jest Wyłączony.

KOMUNIKAT POTWIERDZAJĄCY będzie wyświetlany przez 3 sekundy, a następnie pojawi się poprzedni widok.
BLOKADA KLAWISZY JEST WYŁĄCZANA w taki sam sposób, w jaki jest aktywniana.

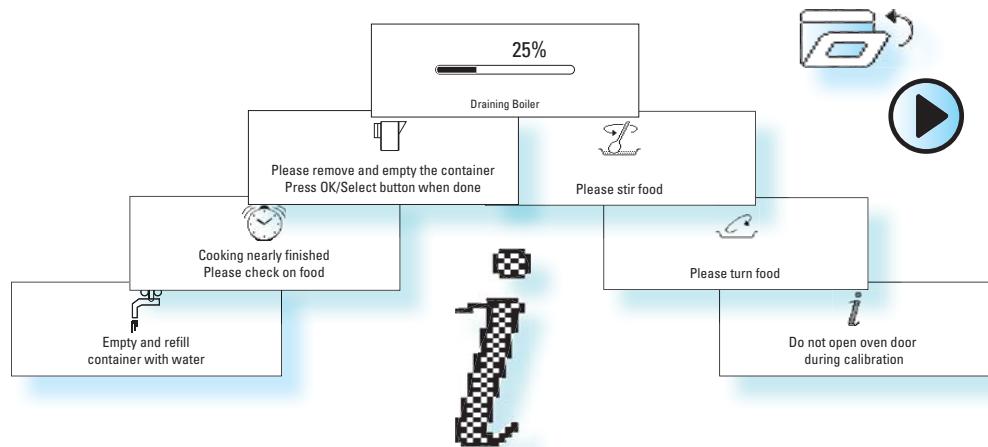


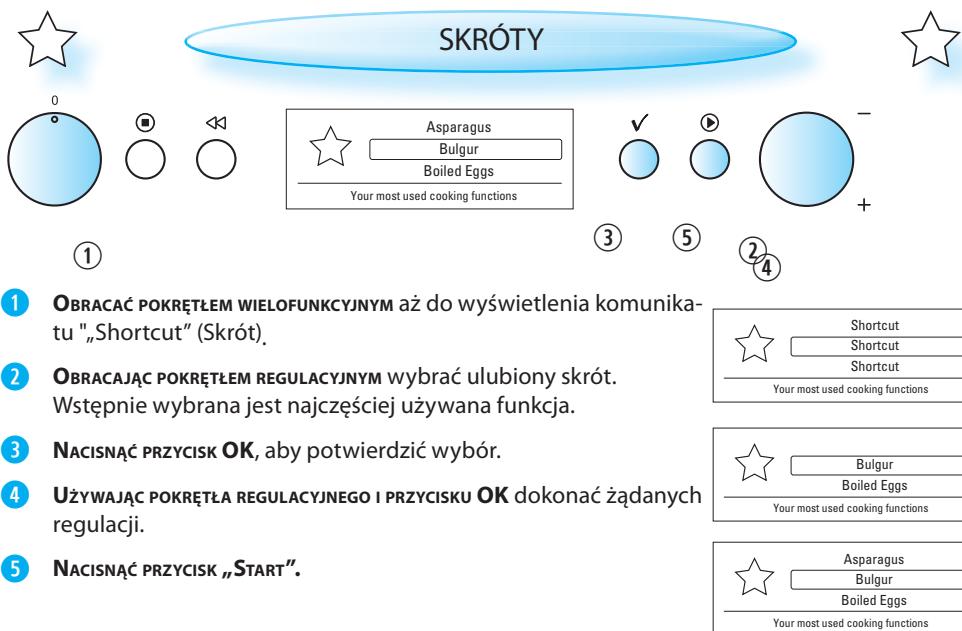
KOMUNIKATY

PODCZAS UŻYWANIA NIEKTÓRYCH FUNKCJI piekarnik może zatrzymać się i wyświetlić polecenie wykonyania czynności lub poradę dotyczącą przyborów, których należy użyć.

GDY POJAWI SIĘ KOMUNIKAT, NALEŻY:

- ☞ Otworzyć drzwi (jeśli to konieczne).
- ☞ Wykonać czynność (jeśli to konieczne).
- ☞ Zamknąć drzwi i ponownie uruchomić piekarnik naciskając przycisk „Start”.





- 1** **OBRACAĆ POKRĘTEŁM WIELOFUNKCYJNYM** aż do wyświetlenia komunikatu „Shortcut” (Skrót).
- 2** **OBRACAJĄC POKRĘTEŁM REGULACYJNYM** wybrać ulubiony skrót. Wstępnie wybrana jest najczęściej używana funkcja.
- 3** **NACISNAĆ PRZYCISK OK**, aby potwierdzić wybór.
- 4** **UŻYWAJĄC POKRĘTŁA REGULACYJNEGO I PRZYCISKU OK** dokonać żądanych regulacji.
- 5** **NACISNAĆ PRZYCISK „START”.**

ABY UŁATWIĆ EKSPLOATACJĘ, piekarnik automatycznie tworzy listę ulubionych skrótów, z których można korzystać.

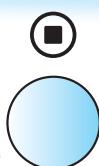
NA POCZĄTKU użytkowania piekarnika, lista ta składa się z 10 pustych pozycji oznaczonych „shortcut” (skrót). W miarę korzystania z piekarnika, lista ta będzie automatycznie zapełniana skrótami do najczęściej używanych funkcji.

Po wejściu do menu skrótów, najczęściej używana funkcja będzie wybrana i umieszczona jako skrót nr 1.

UWAGA: kolejność funkcji widocznych w menu skrótów zmienia się automatycznie zależnie od zwyczajów podczas gotowania.

ZAŁĄCZANIE / WYŁĄCZANIE / PRZERYWANIE

URZĄDZENIE JEST WŁĄCZANE I WYŁĄCZANE przy użyciu przycisku „ON/OFF”.



GDY URZĄDZENIE JEST WŁĄCZONE, wszystkie przyciski działają normalnie, a zegar 24-godzinny nie jest wyświetlany.

GDY URZĄDZENIE JEST WYŁĄCZONE, działa tylko jeden przycisk, Działać będzie tylko przycisk „OK” (patrz temat: „Minutnik kuchenny (Timer)”. Wyświetlany jest zegar 24-godzinny.

UWAGA: Zachowanie piekarnika może różnić się od wyżej opisanego, zależnie od włączenia lub wyłączenia funkcji EKO (więcej informacji zawiera opis funkcji EKO).

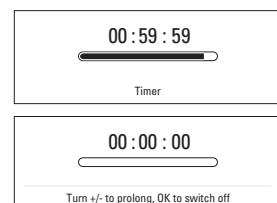
OPISY W NINIEJSZEJ INSTRUKCJI OBSŁUGI zakładają, że piekarnik jest WŁĄCZONY.



- 1 **Wyłączyć** piekarnik przekręcając pokrętło wielofunkcyjne w położenie zero lub naciśnacąc przycisk „ON/OFF”.
- 2 **NACISNĄĆ PRZYCISK „OK”.**
- 3 **OBRACAJĄC POKRĘTELEM REGULACYJNYM** ustawić żądaną czas minutnika.
- 4 **NACISNĄĆ PRZYCISK OK**, aby uruchomić odliczanie minutnika wstecz.

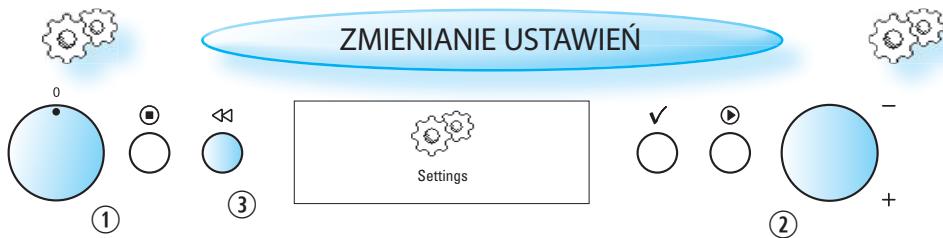
Z FUNKCJI TEJ MOŻNA KORZYSTAĆ, gdy należy zmierzyć dokładny czas, np. czas dochodzenia pieczywa lub czas gotowania na płycie kuchennej.

FUNKCJA TA JEST DOSTĘPNA TYLKO WTEDY, gdy piekarnik jest wyłączony lub znajduje się w trybie czuwania.



GDY MINUTNIK ZAKOŃCZY ODLICZANIE, ROZLEGNIĘ SIĘ SYGNAŁ akustyczny.

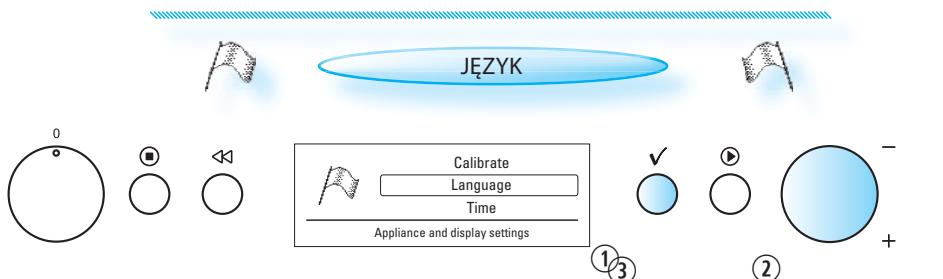
NACIŚNIĘCIE PRZYCISKU „STOP” przed zakończeniem odliczania minutnika spowoduje jego wyłączenie.



- 1** OBRAĆĄC POKRĘTŁEM WIELOFUNKCYJNYM aż na wyświetlaczu pojawi się „Settings” (Ustawienia).
- 2** OBRACAJĄC POKRĘTŁEM REGULACYJNYM wybrać jedno z ustawień do wyregulowania.

PO PIERWSZYM WŁĄCZENIU WTYCZKI URZĄDZENIA DO GNIĄZDKA, należy ustawić język i zegar 24-godzinny.

PO PRZERWIE W DOSTAWIE PRĄDU zegar będzie migać i należy ustawić go ponownie.
PIEKARNIK POSIADA liczne funkcje, które można dostosować do własnych potrzeb.



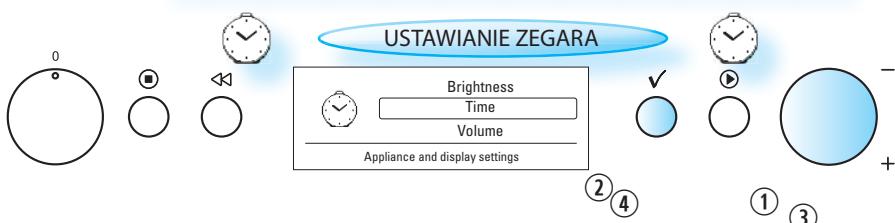
- 1** NACISNĄC PRZYCISK „OK”.
- 2** OBRACAJĄC POKRĘTŁEM REGULACYJNYM wybrać jeden z dostępnych języków.
- 3** NACISNĄC PRZYCISK „OK” ponownie, aby potwierdzić zmianę.



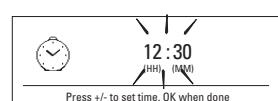
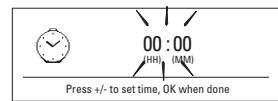
ZMIENIANIE USTAWIEŃ



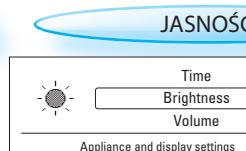
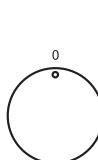
USTAWIANIE ZEGARA



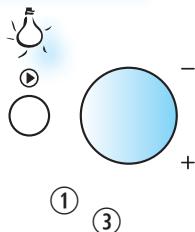
- 1 OBRACAĆ POKRĘTEŁM WIELOFUNKCYJNYM aż na wyświetlaczu pojawi się „Time” (Godzina).
- 2 NACISNAĆ PRZYCISK „OK”. (Cyfry będą migać).
- 3 OBRACAJĄC POKRĘTEŁM REGULACYJNYM ustawić zegar 24-godzinny.
- 4 NACISNAĆ PONOWNIE PRZYCISK „OK”, aby potwierdzić zmianę.



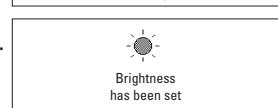
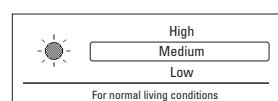
ZEGAR JEST NASTAWIONY I URUCHOMIONY.

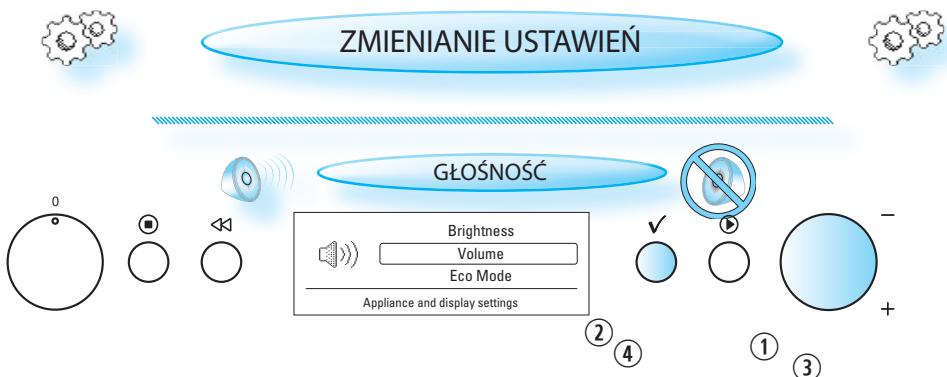


JASNOŚĆ

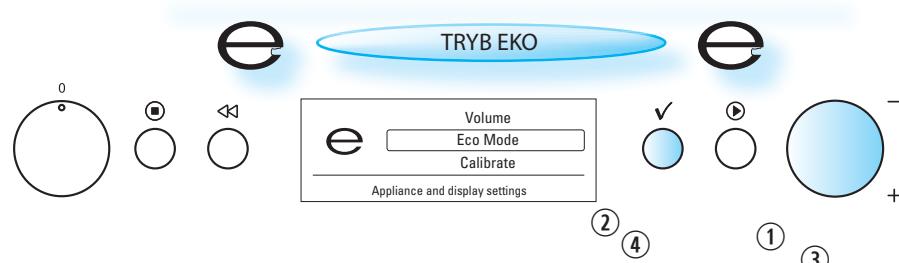
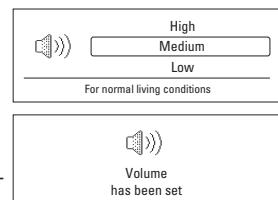


- 1 OBRACAĆ POKRĘTEŁM WIELOFUNKCYJNYM aż na wyświetlaczu pojawi się „Brightness” (Jasność).
- 2 NACISNAĆ PRZYCISK „OK”.
- 3 OBRACAJĄC POKRĘTEŁM REGULACYJNYM ustawić odpowiedni poziom jasności.
- 4 NACISNAĆ PONOWNIE PRZYCISK PONOWNIE „OK”, aby potwierdzić wybór.

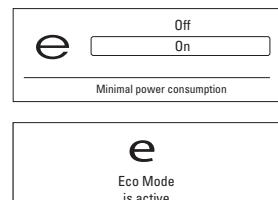




- 1** OBRACAĆ POKRĘTEŁM WIELOFUNKCYJNYM aż na wyświetlaczu pojawi się „Volume” (Głośność).
- 2** NACISNĄĆ PRZYCISK „OK”.
- 3** OBRACAJĄC POKRĘTEŁM REGULACYJNYM ustawić głośność „High” (Wysoka), „Medium” (Średnia), „Low” (Niska) lub „Mute” (Wyciszona).
- 4** NACISNĄĆ PONOWNIE PRZYCISK „OK”, aby potwierdzić zmianę.

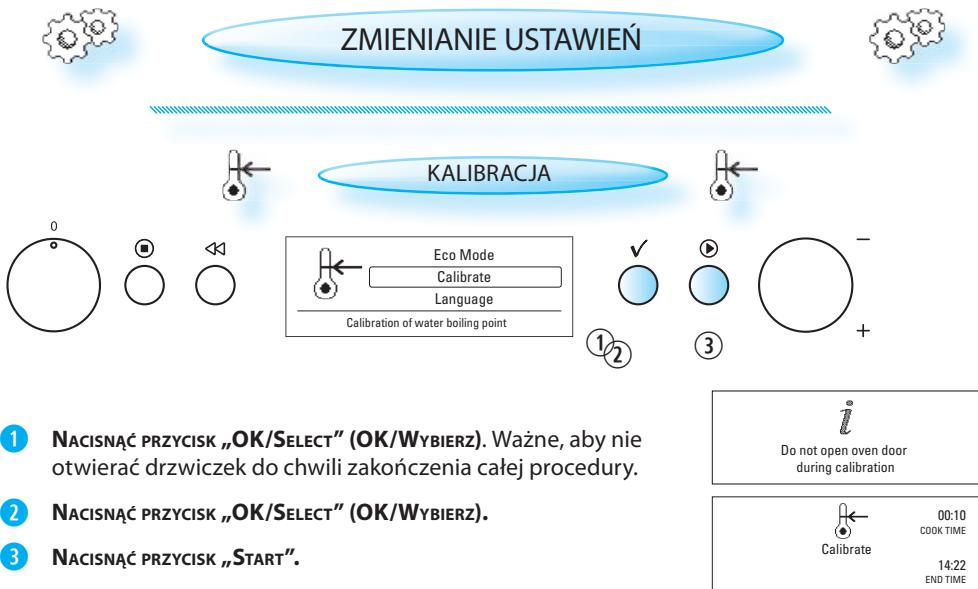


- 1** OBRACAĆ POKRĘTEŁM REGULACYJNYM, aż na pojawi się „Eco Mode” (Tryb EKO).
- 2** NACISNĄĆ PRZYCISK „OK”.
- 3** OBRACAJĄC POKRĘTEŁM REGULACYJNYM, ustawić opcję „ON” (ZAŁ.) lub „OFF” (WYŁ.) dla trybu EKO.
- 4** NACISNĄĆ PONOWNIE PRZYCISK „OK”, aby potwierdzić zmianę.



GDY FUNKCJA EKO JEST WŁĄCZONA, wyświetlacz wyłącza się automatycznie po pewnym czasie, aby oszczędzać energię. Włącza się on ponownie po wcisnięciu przycisku lub otwarciu drzwiczek.

JEŻELI USTAWIONO OPCJĘ „OFF” (WYŁ.), to wyświetlacz nie wyłącza się, a 24-godzinny zegar jest zawsze widoczny.



- 1** NACISNĄĆ PRZYCISK „OK/SELECT” (OK/WYBIERZ). Ważne, aby nie otwierać drzwiczek do chwili zakończenia całej procedury.
- 2** NACISNĄĆ PRZYCISK „OK/SELECT” (OK/WYBIERZ).
- 3** NACISNĄĆ PRZYCISK „START”.

PRZED UŻYCIMI TEJ FUNKCJI,

NALEŻY UPEWNIĆ SIĘ, czy pojemnik na wodę jest napełniony świeżą wodą z kranu.

KALIBRACJA

TEMPERATURA WRZENIA WODY jest uzależniona od ciśnienia powietrza.

Na dużych wysokościach gotuje się ona wcześniej, niż na poziomie morza.

POD CZAS KALIBRACJI urządzenie jest automatycznie konfigurowane do pracy z aktualnymi ciśnieniami w danej lokalizacji. Może to powodować wytwarzanie większej ilości pary niż zwykle - jest to zjawisko normalne.

Po KALIBRACJI

NALEŻY POZOSTA WIĘC PIEKARNIK DO OSTYGNIECIA i wytrzeć do sucha wilgotne elementy.

PONOWNA KALIBRACJA

ZWYKŁE kalibracja jest wykonywana jednorazowo, co powinno być wystarczające, jeżeli piekarnik jest zainstalowany na stałe w domu.

JEDNAKŻE jeśli urządzenie zainstalowano np. w domu przewoźnym, przeniesiono je do innej miejscowości lub w jakikolwiek inny sposób zmieniono wysokość jego instalacji, przed użyciem konieczna będzie jego ponowna kalibracja.

ZMIENIANIE USTAWIEŃ

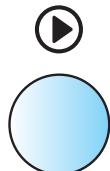


W CZASIE GOTOWANIA



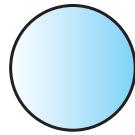
Po rozpoczęciu procesu gotowania:

Czas można łatwo zwiększać co 1 minutę poprzez naciśnięcie przycisku „Start”. Każde naciśnięcie wydłuża czas.



OBRACAJĄC POKRĘTŁEM REGULACYJNYM można przełączać parametry, aby wybrać ten, który ma zostać zmieniony.

NACIŚNIĘCIE PRZYCISKU „OK/SELECT” (OK/WYBIERZ) wybiera go i umożliwia jego zmianę (miganie). Używając przycisków „Up/Down” (Góra/Dół) zmienić ustawienie.



NACISNĄĆ PONOWNIE PRZYCISK „OK/SELECT” (OK/WYBIERZ), aby potwierdzić wybór. Piekarnik kontynuuje pracę automatycznie z nowym ustawieniem.

NACISKAJĄC PRZYCISK „BACK” (WSTECZ) można powrócić bezpośrednio do ostatnio zmienionego parametru.





- 1** **OBRACAĆ POKRĘTEŁM WIELOFUNKCYJNYM** aż na wyświetlaczu pojawi się „Specials” (Funkcje specjalne).
- 2** **OBRACAJĄC POKRĘTEŁM REGULACYJNYM** wybrać jedną z funkcji specjalnych. Postępować zgodnie z instrukcjami podanymi w odrębnym rozdziale poświęconym funkcjom (na przykład: Wyraستanie ciasta).

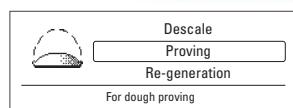
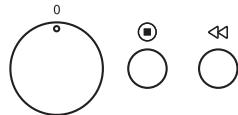
FUNKCJE SPECJALNE	
FUNKCJA	SUGEROWANE ZASTOSOWANIE:
WYRASTANIE CIASTA	UŻYWANA PRZY WYRASTANIU ciasta w piekarniku w stałej temperaturze 40°C
ODKAMIENTANIE	SŁUŻY DO ODKAMIENTANIA wytwornicy pary.
OPRÓŻNIANIE	RĘCZNE OPRÓŻNIANIE wytwornicy pary



FUNKCJE SPECJALNE



WYRASTANIE CIASTA



① ③ ②



- 1 NACISNAĆ PRZYCISK „OK/SELECT” (OK/WYBIERZ).
- 2 OBRAZAJĄC POKRĘTŁEM REGULACYJNYM ustawić czas.
- 3 NACISNAĆ PRZYCISK „START”.

FUNKCJA „PROVING” (WYRASTANIE) jest używana przy wyrastaniu ciasta.
Jest ono znacznie szybsze niż w temperaturze pokojowej.

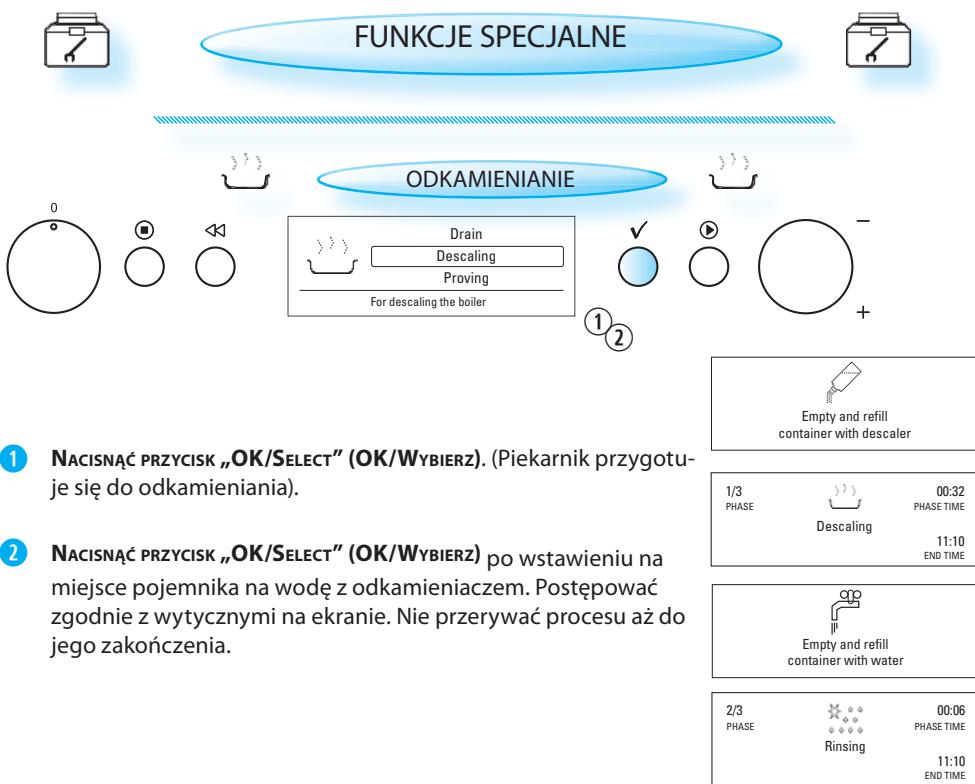
1:WSZE WYRASTANIE

UMIEŚCIĆ MISKĘ z ciastem na ociekaczu na poziomie 1 lub 2 półki.

Przykryć ściereczką do pieczenia.

SKRÓCIĆ CZAS WYRASTANIA o $\frac{1}{3}$ w stosunku do tradycyjnego przepisu.

SKRÓCENIE CZASÓW WYRASTANIA jest zalecane ponieważ temperatura wewnętrz piekarnika jest bardziej optymalna niż temperatura pokojowa na zewnątrz piekarnika.
Z tego względu konieczne jest zakończenie wyrastania wcześniej.
W przeciwnym razie będzie ono zbyt wyrośnięte.



- 1 NACISNĄĆ PRZYCISK „OK/SELECT” (OK/WYBIERZ).** (Piekarnik przygotuje się do odkamieniania).
- 2 NACISNĄĆ PRZYCISK „OK/SELECT” (OK/WYBIERZ)** po wstawieniu na miejsce pojemnika na wodę z odkamieniaczem. Postępować zgodnie z wytycznymi na ekranie. Nie przerywać procesu aż do jego zakończenia.

URZĄDZENIE WYPOSAŻONE JEST W SYSTEM, który sygnalizuje konieczność odkamieniania. Odkamienianie należy wykonać, gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Descale needed” (Konieczne odkamienianie). Przed przeprowadzeniem odkamieniania należy upewnić się, czy dostępna jest wystarczająca ilość płynu odkamieniającego. Zaleca się stosowanie odkamieniacza „Wpro active‘clean”, przeznaczonego do ekspresów do kawy i czajników.

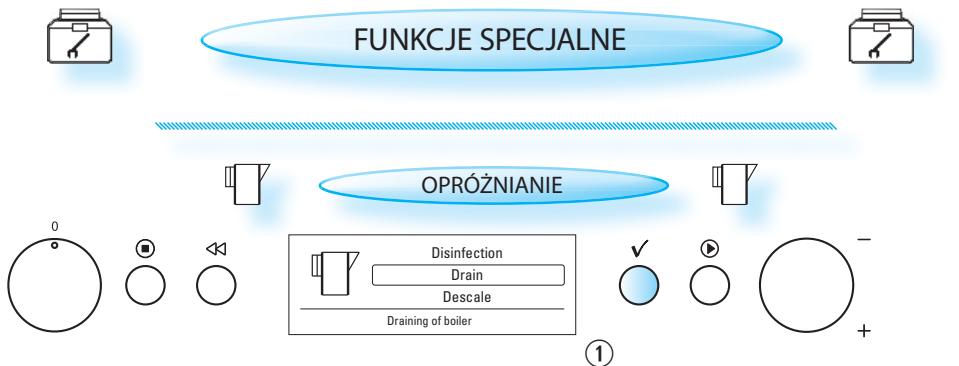
ODKAMIENIANIE TRWA około ½ godziny i nie można w tym czasie uaktywniać żadnej funkcji gotowania. Komunikat „Please remove...” (Proszę wyjąć...) oznacza zakończenie tej operacji.

Po opróżnieniu pojemnika na wodę, w systemie nie powinny znajdować się żadne pozostałości. Urządzenie zostało należycie odkamienione i można go bezpiecznie używać.

UWAGA: Po uruchomieniu, procedura odkamieniania musi zawsze dobiec do końca.

ILOŚĆ ODKAMIENIACZA

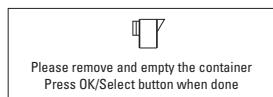
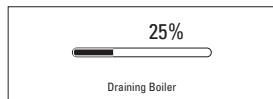
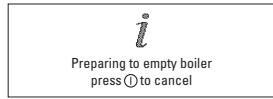
ZMIESZAĆ 1 litr wody z całą zawartością jednej, pełnej butelki (250 ml) odkamieniacza „Wpro active‘clean”. Jeżeli odkamieniacz „Wpro active‘clean” nie jest dostępny, należy używać tylko białego octu.



1 NACISNAĆ PRZYCISK „OK/SELECT” (OK/WYBIERZ).

RĘCZNE OPRÓZNIANIE wytwornicy pary można wykonać, aby upewnić się, że wewnętrznie nie pozostały żadne resztki wody.

JEŻELI TEMPERATURA w wytwornicy pary jest zbyt wysoka, urządzenie nie rozpocznie procedury opróżniania do czasu, aż temperatura spadnie poniżej 60°C.
Po ostygnięciu rozpocznie się ona automatycznie.





- 1** OBRACAĆ POKRĘTEŁM WIELOFUNKCYJNYM aż na wyświetlaczu pojawi się „Finishing” (Dogotowywanie).
- 2** OBRACAJĄC POKRĘTEŁM REGULACYJNYM wybrać ustawienie do edycji.
- 3** NACISNĄĆ PRZYCISK „OK/SELECT” (OK/WYBIERZ), aby potwierdzić.
- 4** OBRACAJĄC POKRĘTEŁM REGULACYJNYM zmienić ustawienie.
- 5** NACISNĄĆ PRZYCISK „OK/SELECT” (OK/WYBIERZ), aby potwierdzić. (Powtórzyć czynności 2 i 4, jeśli zachodzi taka potrzeba.)
- 6** NACISNĄĆ PRZYCISK „START”.



FUNKCJA TA służy do odgrzewania i dogotowywania gotowych posiłków, takich jak pieczenie, ryby i zapiekanki.

UMIEŚCIĆ POTRAWĘ, KTÓRA MA BYĆ DOGOTOWANA na tacce do gotowania na parze umieszczonej na poziomie 3, ustawiając pod nią ociekacz. Ustawić temperaturę zgodnie z żądaną temperaturą końcową potrawy.



- 1** OBRACAĆ POKRĘTEŁM WIELOFUNKCYJNYM aż na wyświetlaczu pojawi się „Reheating” (Odgrzewanie).
- 2** OBRACAJĄC POKRĘTEŁM REGULACYJNYM wybrać ustawienie do edycji.
- 3** NACISNAĆ PRZYCISK „OK/SELECT” (OK/WYBIERZ), aby potwierdzić.
- 4** OBRACAJĄC POKRĘTEŁM REGULACYJNYM zmienić ustawienie.
- 5** NACISNAĆ PRZYCISK „OK/SELECT” (OK/WYBIERZ), aby potwierdzić.
(Powtórzyć czynności 2 i 4, jeśli zachodzi taka potrzeba).
- 6** NACISNAĆ PRZYCISK „START”.



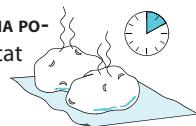
NALEŻY UŻYĆ TEJ FUNKCJI w przypadku odgrzewania 1-2 porcji potraw schłodzonych lub o temperaturze pokojowej.

JEŚLI WKŁADAMY potrawę do lodówki lub umieszcamy na talerzu w celu odgrzania, kawałki o

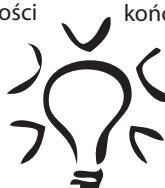
większej grubości lub gęstości
należy układać bliżej krawędzi taczy, zaś cieńsze i mniej gęste - na jej środku.



KILKA MINUT CZASU DOCHODZENIA PO-TRAWY ZAWSZE POPRAWIA rezultat końcowy.



ZAWSZE NALEŻY PRZYKRYWAĆ POTRAWY podczas stosowania tej funkcji.



POTRAWY SCHŁODZONE	PORCJE	CZAS ODGRZEWANIA	TEMPERATURA	PORADY
GOTOWE DANIE OBIADOWE	1 - 2	18 - 25 MIN.	100°C	POTRAWY NALEŻY PRZYKRYĆ pokrywką lub folią plastikową odporną na działanie wysokich temperatur i umieścić na tacce do gotowania na parze na poziomie 3. PONIŻEJ NALEŻY USTAWIAĆ ociekacz, gdzie zbierać się będzie woda.
ZUPA		20 - 25 MIN.		
WARZYWA		20 - 25 MIN.		
RYŻ I MAKARON		15 - 20 MIN.		
ZIEMNIAKI W KAWAŁKACH		20 - 25 MIN.		
MIĘSO W PLASTRACH		15 - 20 MIN.		
MIĘSO W SOSIE		25 - 30 MIN.		
FILETY RYBNE		10 - 15 MIN.		



- 1** OBRACAJĄC POKRĘTŁEM WIELOFUNKCYJNYM aż na wyświetlaczu pojawi się „Steam defrost” (Rozmrażanie parowe).
- 2** OBRACAJĄC POKRĘTŁEM REGULACYJNYM wybrać ustawienie do edycji.
- 3** NACISNĄĆ PRZYCISK „OK/SELECT” (OK/WYBIERZ), aby potwierdzić.
- 4** OBRACAJĄC POKRĘTŁEM REGULACYJNYM zmienić ustawienie.
- 5** NACISNĄĆ PRZYCISK „OK/SELECT” (OK/WYBIERZ), aby potwierdzić. (Powtórzyć czynności 2 i 4, jeśli zachodzi taka potrzeba).
- 6** NACISNĄĆ PRZYCISK „START”.

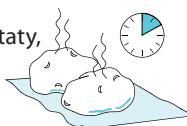


FUNKCJA TA SŁUŻY do rozmrażania mięsa, drobiu, ryb, jarzyn, chleba i owoców.



ZALECA SIĘ NIE ROZMRAŻAĆ całkowicie produktu i pozwolić na dokończenie procesu w czasie dochodzenia.

CZAS DOCHODZENIA PO ROZMRAŻANIU, ZAWSZE POLEPSZA rezultaty, ponieważ następuje wyrównanie temperatury wewnętrz potrawy.



CHLEB NALEŻY WKŁADAĆ w opakowaniu, aby nie zwilgotniał.

POTRAWY TAKIE JAK MIĘSO I RYBY należy umieszczać bez opakowania na tacce do gotowania na parze, umieszczone na poziomie 3. Poniżej, na poziomie 1 zawsze należy ustawać ociekacz, gdzie zbierać się będzie roztopiona woda.



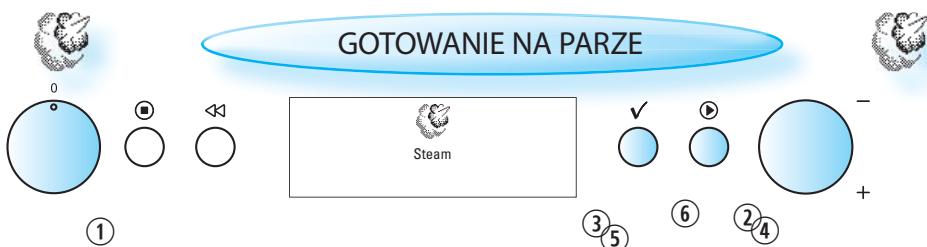
W POŁOWIE CZASU ROZMRAŻANIA POTRAWĘ NALEŻY ODWRÓCIĆ, PRZEKŁADAJĄC I ODDZIELAJĄC JUŻ ROZMROŻONE FRAGMENTY.



ROZMRAŻANIE PAROWE



POTRAWA		WAGA	CZAS ROZMRAŻANIA	CZAS DOCHODZENIA	TEMPERATURA
MIĘSO	MIELONE	500 G	25 - 30 MIN.	30 - 35 MIN.	60°C
	W PLASTRACH			20 - 25 MIN.	
	KASZANKA	450 G	10 - 15 MIN.	10 - 15 MIN.	
DRÓB	W CAŁOŚCI	1000 G	60 - 70 MIN.	40 - 50 MIN.	
	FILETY	500 G	25 - 30 MIN.	20 - 25 MIN.	
	UDZIEC		30 - 35 MIN.	25 - 30 MIN.	
RYBY	W CAŁOŚCI	600 G	30 - 40 MIN.	25 - 30 MIN.	
	FILETY	300 G	10 - 15 MIN.	10 - 15 MIN.	
	KOSTKA	400 G	20 - 25 MIN.	20 - 25 MIN.	
WARZYWA	KOSTKA	300 G	25 - 30 MIN.	20 - 25 MIN.	
	KAWAŁKI	400 G	10 - 15 MIN.	5 - 10 MIN.	
CHLEB	BOCHENEK	500 G	15 - 20 MIN.	25 - 30 MIN.	
	KROMKI	250 G	8 - 12 MIN.	5 - 10 MIN.	
	BUŁKI I BUŁECZKI		10 - 12 MIN.	5 - 10 MIN.	
	CIASTO	400 G	8 - 10 MIN.	15 - 20 MIN.	
OWOCE	RÓŻNE	400 G	10 - 15 MIN.	5 - 10 MIN.	
	JAGODY	250 G	5 - 8 MIN.	3 - 5 MIN.	

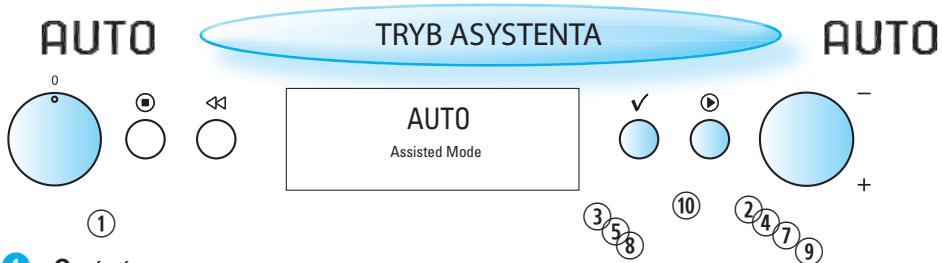


- 1 OBRAĆ POKRĘTEŁM WIELOFUNKCYJNYM aż na wyświetlaczu pojawi się „Steam” (Gotowanie na parze).
- 2 OBRACAJĄC POKRĘTEŁM REGULACYJNYM wybrać ustawienie do edycji.
- 3 NACISNĄĆ PRZYCISK „OK/SELECT” (OK/WYBIERZ), aby potwierdzić.
- 4 OBRACAJĄC POKRĘTEŁM REGULACYJNYM zmienić ustawienie.
- 5 NACISNĄĆ PRZYCISK „OK/SELECT” (OK/WYBIERZ), aby potwierdzić.
(Powtórzyć czynności 2 i 4, jeśli zachodzi taka potrzeba).
- 6 NACISNĄĆ PRZYCISK „START”.

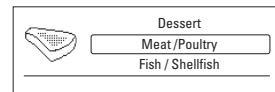
100°C
TEMPERATURE
Steam
00:20
COOK TIME
15:53
END TIME

FUNKCJI TEJ NALEŻY UŻYWAĆ DO potraw takich, jak warzywa, ryby, do robienia soków z owoców i blanszowania.

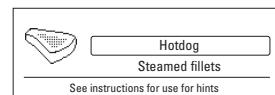
POTRAWA		TEMP. °C	CZAS	PRZYBORY	PORADY	
BURAKI CZERWONE	MAŁE	100°C	50 - 60 MIN.	TACKA DO GOTOWANIA NA PARZE na poziomie 3 Ociekacz na poziomie 1		
KAPUSTA CZERWONA	KROJONA		30 - 35 MIN.			
KAPUSTA BIAŁA			25 - 30 MIN.			
GROCH BIAŁY	MOCZONY		75 - 90 MIN.	OCIEKACZ na poziomie 3	DODAĆ PODWÓJNĄ ilość wody.	
TERRINA RYBNA		75 - 80°C	60 - 90 MIN.	TACKA DO GOTOWANIA NA PARZE na poziomie 3	PRZYKRYĆ POKRYWKĄ lub folią plastikową odporną na działanie wysokich temperatur.	
JAJKA PIECZONE		90°C	20 - 25 MIN.	OCIEKACZ na poziomie 3		
GNOCCHI		90 - 100°C	10 - 15 MIN.	TACKA DO GOTOWANIA NA PARZE na poziomie 3 Ociekacz na poziomie 1		
POTRAWĘ NALEŻY ZAWSZE UMIESZCZAĆ W piekarniku bez opakowania, chyba że instrukcja mówi inaczej.		CZASY GOTOWANIA dla piekarnika w temperaturze pokojowej.				



- 1** OBRÓCIĆ POKRĘTŁEM WIELOFUNKCYJNYM.
- 2** OBRACAĆ POKRĘTŁEM REGULACYJNYM, aż na pojawi się „Assisted Mode” (Tryb asystenta).
- 3** NACISNĄĆ PRZYCISK „OK/SELECT” (OK/WYBIERZ)
- 4** OBRACAJĄC POKRĘTŁEM REGULACYJNYM wybrać potrawę.
- 5** NACISNĄĆ PRZYCISK „OK/SELECT” (OK/WYBIERZ), aby potwierdzić.
- 6** POSTĘPOWAĆ ZGODNIE z instrukcjami na ekranie, dotyczącymi pojemnika na wodę i innych przyborów.



- 7** OBRACAJĄC POKRĘTŁEM REGULACYJNYM wybrać ustawienie do edycji.
- 8** NACISNĄĆ PRZYCISK „OK/SELECT” (OK/WYBIERZ), aby potwierdzić.
- 9** OBRACAJĄC POKRĘTŁEM REGULACYJNYM zmienić ustawienie.
- 10** NACISNĄĆ PRZYCISK „OK/SELECT” (OK/WYBIERZ), aby potwierdzić. (Powtórzyć czynności 9 i 12, jeśli zachodzi taka potrzeba).
- 11** NACISNĄĆ PRZYCISK „START”.



Ensure the water container is filled
with fresh tap water



POD TACKĄ DO GOTOWANIA NA PARZE NALEŻY USTAWIAĆ OCIEKACZ, gdzie zbielać się będzie ściekająca woda, tłuszcze i soki.



AUTO**TRYB ASYSTENTA****AUTO****MIĘSO / DRÓB****FUNKCJA TA SŁUŻY DO** gotowania potraw podanych w poniższej tabeli.

POTRAWA		CZAS GOTOWANIA	PRZYBORY	PORADY
MIĘSO	HOT DOGI	(GOTOWANE NA PARZE)	10 - 15 MIN.	TACKA DO GOTOWANIA NA PARZE na poziomie 3 Ociekacz na poziomie 1 Ułożyć jedną warstwę na tacce do gotowania na parze.
DRÓB	KURCZAK	FILETY (GOTOWANE NA PARZE)	25 - 30 MIN.	TACKA DO GOTOWANIA NA PARZE na poziomie 3 Ociekacz na poziomie 1 PRZYPRAWIĆ filety.

**RYBY / SKORUPIAKI****FUNKCJA TA SŁUŻY DO** gotowania potraw podanych w poniższej tabeli.

POTRAWA		CZAS GOTOWANIA	PRZYBORY	PORADY
RYBY	RYBA W CAŁOŚCI	GOTOWANE NA PARZE	35 - 55 MIN.	TACKA DO GOTOWANIA NA PARZE na poziomie 3 Ociekacz na poziomie 1 PRZYPRAWIĆ rybę i ewentualnie napełnić ziołami.
	FILETY	GOTOWANIE NA PARZE	12 - 18 MIN.	
	KOTLETY		15 - 20 MIN.	
SKORUPIAKI	MAŁZE	GOTOWANE NA PARZE	8 - 12 MIN.	PRZYPRAWIĆ filety. PRZYPRAWIĆ kotlety. Ułożyć równą warstwę na tacce do gotowania na parze.
	KREWETKI			

AUTO**TRYB ASYSTENTA****AUTO****ZIEMNIAKI****FUNKCJA TA SŁUŻY DO** gotowania potraw podanych w poniższej tabeli.

POTRAWA		CZAS GOTOWANIA	PRZYBORY	PORADY
ZIEMNIAKI	GOTOWANE	W CAŁOŚCI KAWAŁKI	30 - 40 MIN. 20 - 30 MIN.	TACKA DO GOTOWANIA NA PARZE na poziomie 3 Ociekacz na poziomie 1
				WYKORZYSTAĆ ziemniaki o podobnych rozmiarach. POKROIĆ na kawałki o podobnych rozmiarach.

**WARZYWA****FUNKCJA TA SŁUŻY DO** gotowania potraw podanych w poniższej tabeli.

POTRAWA		CZAS GOTOWANIA	PRZYBORY	PORADY
WARZYWA 	MROŻONE	WARZYWA	12 - 20 MIN.	UMIEŚCIĆ W TACCE DO GOTOWANIA NA PARZE. Ułożyć w równomiernej warstwie. POKROIĆ NA KAWAŁKI O PODOBNYCH ROZMIARACH. TACKA DO GOTOWANIA NA PARZE na poziomie 3 Ociekacz na poziomie 1 PODZIELIĆ na kawałki. TACKA DO GOTOWANIA NA PARZE na poziomie 3 Ociekacz na poziomie 1
	MARCHEW		20 - 30 MIN.	
	SZPARAGI		20 - 30 MIN.	
	KARCZOCY		40 - 55 MIN.	
	GROCH ZIELONY		20 - 30 MIN.	
	BROKUŁ		15 - 25 MIN.	
	KALAFIOR		20 - 30 MIN.	
	BRUKSELKA		20 - 35 MIN.	
	PAPRYKA		8 - 12 MIN.	
	DYNIA		5 - 10 MIN.	
	KUKURYDZA W KOLBIE		20 - 30 MIN.	

AUTO**TRYB ASYSTENTA****AUTO****RYŻ / ZBOŽA****FUNKCJA TA SŁUŻY DO gotowania potraw podanych w poniżej tabeli.**

POTRAWA		CZAS GOTOWANIA	PRZYBORY	PORADY
RYŻ 	BRĄZOWY	20 - 60 MIN.	OCIEKACZ na poziomie 3	ZMIESZAĆ RYŻ Z WODĄ na tacce w proporcji 300 ml ryżu i 500 ml wody.
	BASMATI	25 - 30 MIN.		ZMIESZAĆ 300 ml ryżu i 450 ml wody.
	BIAŁY - DŁUGOZIARNISTY	35 - 40 MIN.		ZMIESZAĆ 300 ml ryżu i 450 ml wody.
ZBOŻA 	BULGUR	10 - 40 MIN.		ZMIESZAĆ 300 ml ziaren i 600 ml wody.
	KUSKUS	10 - 15 MIN.		ZMIESZAĆ 300 ml ziaren i 300 ml wody.

AUTO**TRYB ASYSTENTA****AUTO**

JAJKA

**FUNKCJA** służy wyłącznie do gotowania jaj.

POTRAWA		CZAS GOTOWANIA	PRZYBORY	PORADY
 JAJKA	NA TWARDO	15 - 18 MIN.	TACKA DO GOTOWANIA NA PARZE na poziomie 3	JEŻELI JAJKA będą spożywane na zimno, należy je natychmiast opłukać w zimnej wodzie.
	ŚREDNIE	12 - 15 MIN.	OCIEKACZ na poziomie 1	
	NA MIĘKKO	9 - 12 MIN.		



DESERY

**FUNKCJA** TA SŁUŻY DO gotowania potraw podanych w poniższej tabeli.

POTRAWA		CZAS GOTOWANIA	PRZYBORY	PORADY
 DESERY	KOMPOT OWOCOWY	10 - 20 MIN.	TACKA DO GOTOWANIA NA PARZE na poziomie 3 OCIEKACZ na poziomie 1	OWOCE POKROJONE na kawałki
	CRÈME BRÛLÉE	20 - 30 MIN.		ABY UZYSKAĆ 4 PORCJE , należy zmieszać 2 żółtka z jajek i 2 całe jajka z 3 łyżkami stołowymi cukru i wanilii. Podgrzać 100 ml śmietanki i 200 ml mleka wlać do jaj mieszając. (Można również użyć własnego przepisu) Wlać miksturę na talerze porcji i przykryć tależe folią plastikową.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

INFORMACJE OGÓLNE

MYCIE JEST JEDYNĄ, NORMALNIE WYMAGANĄ czynnością konserwacyjną.

PIEKARNIK NALEŻY UTRZYMYWAĆ W CZYSTOŚCI, aby nieniszczyć jego powierzchni, co ma negatywny wpływ na trwałość urządzenia oraz może prowadzić do ewentualnych niebezpiecznych sytuacji.

NIE UŻYWAĆ DRUCIAKÓW METALOWYCH, PREPARATÓW CZYSZCZĄCYCH ZAWIERAJĄCYCH SUBSTANCJE ŚCIERNE, zmywaków z wełny stalowej, ostrych zmywaków itp., mogących uszkodzić panel sterujący oraz powierzchnie wewnętrzne i zewnętrzne piekarnika. Należy używać gąbek i delikatnego detergentu lub ręcznika papierowego oraz środka do mycia okien w sprayu. Środek do mycia okien należy rozpylić na ręcznik papierowy.

PIEKARNIKA NIE NALEŻY SPRYSKIWAĆ bezpośrednio.

REGULARNIE, a w szczególności po wylaniu się płynów, należy wyjmować półki, prowadnice półek i wycierać wnętrze piekarnika do czysta. Nie należy zapominać o suficie komory (który łatwo pominąć).

Po KAŻDYM UŻYCIU NALEŻY WYJĄĆ, OPRÓŻNIĆ I OSUSZYĆ pojemnik na wodę.

SOLE MAJĄ WŁAŚCIWOŚCI ŹRĄCE dlatego ich nagromadzenie w komorze piekarnika może prowadzić do powstania rdzy. Kwaśne sosy, takie jak keczup, musztarda, a także solone potrawy, takie jak marynowane pieczenie, zawierają chlorki i kwasy. Mają one negatywny wpływ na powierzchnie stalowe. Dobrym zwyczajem jest czyszczenie ostygniętej komory piekarnika po każdym użyciu.

Do CZYSZCZENIA POWIERZCHNI WEWNĘTRZNYCH, Zewnętrznej i wewnętrznej powierzchni drzwiczek ORAZ OTWORU DRZWI należy stosować delikatne detergenty, wodę i miękką szmatkę.

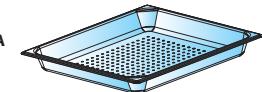
NIE NALEŻY DOPUSZCZAĆ DO ZBIERANIA SIĘ RESZTEK TŁUSZCZU lub żywności wokół drzwiczek i ich uszczelki. Brak dbałości o czystość uszczelki może prowadzić do uszkodzeń frontów lub sąsiednich urządzeń, spowodowanych nieprawidłowym zamknięciem drzwiczek podczas pracy.

W ZMYWARCE MOŻNA MYĆ

Ociekacz



Tacka do gotowania na parze



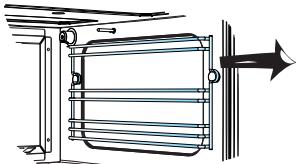
PROWADNICE PÓŁEK



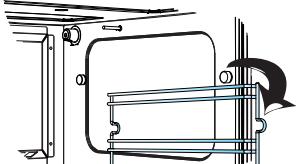
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

WYJMOWANIE PROWADNIC PÓŁEK

Wyciągnąć / WYSUNĄĆ PROWADNICE PÓŁEK do przodu, aby zdjąć je z haczyków. Oczyścić prowadnice półek i ściany komory.



ZAMONTOWAĆ NA MIEJSCE wsuwając z powrotem na haczyki na ścianach komory.



WYMIANA ŻARÓWKI OŚWIETLENIOWEJ PIEKARNIKA

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!!

PRZED PRZYSTĄPIENIEM DO WYMIANY ŻARÓWKI, NALEŻY

UPEWNIĆ SIĘ, CZY:

- ⇒ Urządzenie jest wyłączone.
- ⇒ Sznur zasilający jest odłączony.
- ⇒ Bezpieczniki są wyjęte ze skrzynki bezpiecznikowej lub wyłączone.
- ⇒ Umieścić ściereczkę na dnie komory, aby zabezpieczyć żarówkę i klosz szklany.



- 1 **OBRÓCIĆ SZKLANY KOSZ w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby go odkręcić.**
- 2 **Wyjąć uszczelki i pierścień metalowy oraz oczyścić klosz szklany.**
- 3 **STARĄ ŻARÓWKĘ NALEŻY ZASTAPIĆ żarówką halogenową G4, 12 V o mocy 10W, przeznaczoną do stosowania w piekarnikach (odporną na działanie wysokich temperatur).**

- 4 **ZAŁOŻYĆ Z POWROTEM PIERŚCIEŃ i uszczelki na kloszu szklanym.**
- 5 **ZAMONTOWAĆ ZESPÓŁ NA MIEJSCU obracając go zgodnie z ruchem wskazówek zegara.**

W ZMYWARCE NIE MOŻNA MYĆ

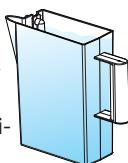
RURKA WODNA

Odłączyć rurkę wodną od pojemnika na wodę, aby ułatwić czyszczenie. Należy zwrócić uwagę, że rurka ta nie nadaje się do mycia w zmywarce.



POJEMNIK NA WODĘ

Pojemnik na wodę nie nadaje się do mycia w zmywarce. Należy użyć gąbki i delikatnego detergentu.



USZCZELKI I PIERŚCIEŃ

ELEMENTY TE należące do zespołu lampki oświetleniowej nie nadają się do mycia w zmywarce.

INSTRUKCJA ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW

JEŚLI PIEKARNIK NIE DZIAŁA, przed skontaktowaniem się z Serwisem, należy sprawdzić:

- ?: Czy wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazda sieciowego.
- ?: Czy drzwiczki są dobrze zamknięte.
- ?: Sprawdzić bezpieczniki oraz upewnić się, czy nie nastąpiła przerwa w dopływie prądu.
- ?: Sprawdzić, czy piekarnik ma zapewnioną swobodną wentylację.
- ?: Należy odczekać 10 minut, a następnie ponownie powtórzyć próbę użycia piekarnika.
- ?: Przed ponowną próbą należy otworzyć i zamknąć drzwiczki.

POWYŻSZE CZYNNOŚCI MAJĄ NA CELU ZAPOBIEGANIE niepotrzebnym wezwaniom serwisu, za które użytkownik zostanie obciążony.

Kontaktując się z Serwisem należy zawsze podawać numer seryjny i model piekarnika (patrz tabliczka serwisowa). Dalsze informacje podano w książce gwarancyjnej.

JEŻELI KABEL ZASILANIA WYMAGA WYMIA-

NY, należy go wymienić na nowy - oryginalny, dostępny w naszych punktach serwisowych. Wymiana kabla zasilającego może być wykonana tylko przez wykwalifikowanego technika serwisu.



NAPRAWY SERWISOWE MOGĄ BYĆ WYKONYWANE WYŁĄCZNIE PRZEZ PRZESZKOŁONEGO TECHNIKA SERWISU.

Wykonywanie jakichkolwiek napraw, bądź czynności serwisowe wiążących się ze zdemówaniem wszelkich osłon przez osobę nieprzeszkoloną jest niebezpieczne.

ZABRANIA SIĘ ZDEMOWANIA JAKICHKOLWIEK OSŁON.

DANE TECHNICZNE

NAPIĘCIE ZASILANIA	230 V / 50 Hz
ZNAMIONOWY POBÓR MOCY	1450 W
BEZPIECZNIK	10 A
WYMIARY ZEWNĘTRZNE (WYS. X SZER. X GŁ.)	455 x 595 x 565
WYMIARY WEWNĘTRZNE (WYS. X SZER. X GŁ.)	236 x 372 x 390



© Whirlpool Sweden AB 2009. All rights reserved



Whirlpool is a registered trademark of Whirlpool USA.